Hoja de Características

Folha de Caracteristicas

Technical Specifications

Fiche de caractéristiques

Datenblatt

EEBG 6400.8 MX





Fonctions Grill Supérieur et Double Grill

Appuyez sur le bouton Mise en marche puis sur le symbole de la fonction désirée Grill Supérieur ou Double Grill.

Si vous avez besoin de modifier la température sélectionnée, appuyez sur le symbole et sur les symboles + o –. La température maximale de ces fonctions est de 200 °C.

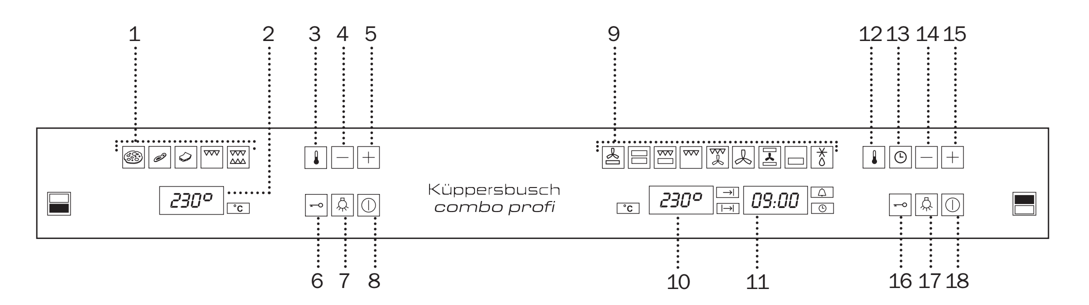
Fonction sécurité enfants

Cette fonction verrouille le four, ce qui évite que les enfants en bas âge ne puissent le manipuler. Pour activer cette fonction, appuyez sur le symbole de manière prolongée, puis un long bip retentit et des points clignotants apparaissent entre les chiffres de l'indicateur de température (2). Votre four est verrouillé.

Pour désactiver la fonction de sécurité enfant, il faut appuyer de manière prolongée sur le symbole pour entendre un bip prolongé.

Bedienfeld

Modell EEBG 6400.8 MX



UNTERE MULDE

1 Beheizungsprogramme
2 Temperaturanzeige
3 Temperatursensor
4 Sensor –
5 Sensor +
6 Kindersicherung
7 Innenlicht / Beleuchtung
8 Ein- / Ausschalter

OBERE MULDE

9 Beheizungsprogramme
10 Temperaturanzeige
11 Elektronikuhr
12 Temperatursensor
13 Elektronikuhr-Sensor
14 Sensor –
15 Sensor +
16 Kindersicherung
17 Innenlicht
18 Ein- / Ausschalter

Backofenfunktionen

OBERE MULDE

Unterhitze und Heißluft
Besonders geeignet zum Garen von Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

Oberhitze / Unterhitze
Empfohlen für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze benötigen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten. Betrieb nur auf einer Ebene möglich.

Grill mit Unterhitze
Besonders für Braten geeignet. Kann für Gargut beliebiger Größe genutzt werden.

Grill
Gratinieren und Überbacken von kleineren Mengen. Ermöglicht das Bräunen des Garguts. Empfohlen für flaches Gargut wie z. B. Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toasts.

MaxiGrill mit Umluft
Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu positionieren, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Achtung
Bei Benutzung der Funktionen Grill oder MaxiGrill mit Umluft muss die Backofentür geschlossen gehalten werden.

Heißluft
Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem an der Rückseite des Backofens befindlichen Heizwiderstand erzeugt wird. Durch die erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.

Normal mit Umluft
Geeignet für Braten und Gebäck. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen und verkürzt die Gardauer und -temperatur.

Unterhitze
Hitze nur von der Unterseite. Geeignet zum Anwärmen von Tellern oder zum Aufgehenlassen von Teig oder ähnlichem.

Auftauen

UNTERE MULDE


Pizza
Besonders geeignet zum Pizzabacken. Es wird empfohlen, diese Funktion ohne das Backofenblech zum Auffangen von Saft oder Brühe des Garguts zu benutzen. Anstelle dessen, den Pizzastein mit dem Rost benutzen und beim Vorheizen schon einsetzen.

Stein
Speziell geeignet zum Garen von Fleisch auf dem heißen Stein.

Toasts
Speziell geeignet für Toast. Es wird empfohlen, diese Funktion ohne das Backofenblech zum Auffangen von Saft oder Brühe des Garguts zu benutzen.

Oberer Grill
Gratinieren und Bräunen der Oberfläche.

Doppelgrill
Geeignet zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

Empfehlungen für das Auftauen von Tiefkühlkost

Das Auftauen funktioniert mittels eines Warmluftsystems in 2 Stufen: Stufe HI für Fleisch im Allgemeinen und Stufe LO für Fisch, Gebäck und Brot. Wird die Auftaufunktion gewünscht, kann man zwischen Stufe HI oder LO auf der Temperaturanzeige wählen, indem man den Temperatursensor und danach die Sensoren + oder – berührt.

- Die Lebensmittel müssen ohne Verpackung auf das Backofenblech oder eine Platte gelegt werden.
- Um große Fleisch- oder Fischstücke aufzutauen, müssen diese auf den Rost gelegt werden, mit dem Backblech darunter, um die Flüssigkeit aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch müssen vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut werden. Es reicht aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie zu würzen.
- Die Lebensmittel sollten immer gleich nach dem Auftauen gegart werden.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht nochmals einfrieren.

Die Auftauzeit und die entsprechende Auftaustufe entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle:

LEBENSMITTEL	STUFE LO		STUFE HI	
	Gewicht	Zeit	Gewicht	Zeit
Brot	1/2 Kg	35 min		
Kuchen	1/2 Kg	25 min		
Fisch	1/2 Kg	30 min		
Fisch	1 Kg	40 min		
Hähnchen			1 Kg	75 min
Hähnchen			1,5 Kg	90 min
Kotelett			1/2 Kg	40 min
Hackfleisch			1/2 Kg	60 min
Hackfleisch			1 Kg	120 min

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten dienen nur zur Orientierung, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.

Bedienung der oberen Backofenmulde

Einstellen der Uhrzeit der Elektronikuhr
Wenn Sie den Backofen an das Netz anschließen, blinken auf der Elektronikuhr die Anzeigen 12:00 und . Die Uhrzeit wird eingestellt durch Berühren der Sensoren + oder –; danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit. Zur Änderung der Uhrzeit berühren Sie mehrmals den Uhrsensor bis die Anzeige blinkt. Durch Berührung der Sensoren + oder – können Sie die Uhrzeit ändern. Schließlich hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der durchgeführten Änderung.

Manuelle Betriebsart
Nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde, ist der Backofen betriebsbereit:

1. Berühren Sie den Start-Sensor .
2. Berühren Sie das gewünschte Beheizungssymbol.
3. Auf der Temperaturanzeige (10) erscheint die für diese Garfunktion voreingestellte Zeit. Wenn Sie diese ändern möchten, berühren Sie einfach den Temperatursensor . Das Symbol °C blinkt. Danach durch Berührung der Sensoren + oder – die Einstellung der gewünschten Temperatur vornehmen.
4. Die obere Backofenmulde beginnt sich aufzuheizen. Bei den Funktionen wird die schnelle Aufheizfunktion für einige Minuten aktiviert.

Achtung: bei dieser Aufheizfunktion wird auch die in der Rückwand befindliche Heißluft gestartet.

5. Während der Aufheizphase blinkt das Gradsymbol und zeigt somit die eigeschaltete Beheizung an.
6. Um das Programm zu beenden, berühren Sie den Aus-Sensor .

Achtung
Nach Beenden des Garvorgangs werden Sie feststellen, dass die Kühlung des Backofens weiterläuft, bis die Temperatur des Backofeninnenraums eine angemessene Temperatur erreicht hat.

Beleuchtung des Backofens

Das Innenlicht leuchtet auf, wenn

- die Backofentür geöffnet wird. Bleibt die Backofentür längere Zeit geöffnet, erlöscht das Licht automatisch, um Strom einzusparen.
- eine Garfunktion eingestellt wird. Nach einiger Zeit schaltet sich das Licht aus.

Möchten Sie das Licht während des Garvorgangs einschalten, berühren Sie einfach den Innenlichtsensor 💡. Wird dieser Sensor länger berührt, bleibt das Licht während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.

Funktionen der Elektronikuhr

Kurzzeitwecker: Erzeugt ein Signal am Ende der eingestellten Zeit, unabhängig davon, ob der Backofen heizt oder nicht.

Garzeit-Dauer: Ermöglicht das Garen während der gewählten Zeit, danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Garzeit-Ende: Ermöglicht die Garung bis zu einer vorgewählten Zeit; danach schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende: Ermöglicht die Einstellung der Dauer und der Endzeit der Garung. Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch zu der passenden Uhrzeit für die vorgewählte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.

Kindersicherung: Diese Funktion blockiert den Backofen und vermeidet dadurch die Manipulation durch Kleinkinder.

Programmierung des Kurzzeitweckers

1 Berühren Sie mehrmals den Uhrsensor ⏲, bis das Symbol 🔔 leuchtet.

2 Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie die Symbole + oder − drücken.

3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restzeit bis zum Ertönen des Timers erscheint, und das Symbol 🔔 blinkt langsam, um anzuzeigen, dass der Timer programmiert ist.

4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Symbol 🔔 blinkt schneller.

5 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen.

Sie können jederzeit die eingestellte Zeit ändern, indem Sie mehrmals den Uhrsensor ⏲ berühren, bis das Symbol 🔔 blinkt, und dann die Sensoren + oder − berühren. Danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Programmierung der Gar-Dauer

1 Berühren Sie den Uhrsensor ⏲; das Symbol |→| leuchtet auf.

2 Wählen Sie die Gardauer, indem Sie die Sensoren + oder − berühren.

3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restgarzeit erscheint und das Symbol |→| blinkt langsam, um anzuzeigen, dass sich der Backofen automatisch abschalten wird.

4 Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.

5 Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen ab, es ertönt ein Signal und das Symbol |→| blinkt schneller.

6 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen.

Sie können jederzeit die eingestellte Zeit ändern, indem Sie erst den Uhrsensor ⏲ und dann die Sensoren + oder − berühren. Danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Programmierung des Garzeit-Endes

1 Berühren Sie mehrmals den Uhrsensor ⏲ bis das Symbol →| leuchtet.

2 Wählen Sie das Garzeit-Ende, indem Sie die Sensoren + oder − berühren.

3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restgarzeit erscheint, und das Symbol →| blinkt langsam, um anzuzeigen, dass sich der Backofen automatisch abschalten wird.

4 Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.

5 Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen ab, es ertönt ein Signal und das Symbol →| blinkt schneller.

6 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen.

Sie können jederzeit die Gar-Endzeit ändern, indem Sie mehrmals den Uhrsensor ⏲ berühren, bis das Symbol →| blinkt und dann die Sensoren + oder − berühren. Danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Sie können diese Funktion einstellen, auch wenn der Backofen schon in Betrieb ist. Dazu folgen Sie den Anleitungen unter Punkt 4.

Programmierung der Gar-Dauer und des Gar-Zeitendes

1 Berühren Sie den Uhrsensor ⏲, das Symbol |→| leuchtet auf.

2 Wählen Sie die Gardauer, indem Sie die Sensoren + oder − berühren.

3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restgarzeit erscheint, und das Symbol |→| blinkt langsam.

4 Berühren Sie mehrmals den Uhrsensor ⏲, bis das Symbol →| leuchtet.

5 Wählen Sie das Garzeit-Ende, indem Sie die Sensoren + oder − berühren.

6 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol →| leuchtet.

7 Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.

8 Der Backofen bleibt ausgeschaltet, das Symbol →| bleibt erleuchtet und das Symbol |→| blinkt langsam. Auf der Uhranzeige sehen Sie die aktuelle Uhrzeit, und das Innenlicht bleibt aus. Der Backofen ist nun programmiert.

9 Wenn die eingestellte Uhrzeit des Gar-Beginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt die Garung während der vorgewählten Zeit durch. Auf der Uhranzeige sehen Sie die Restgarzeit.

10 Wird das eingestellte Garzeit-Ende erreicht, schaltet sich der Backofen ab; es ertönt ein Signal und die Symbole |→| und →| blinken.

11 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen.

Wenn Sie während des Garvorgangs die Garendzeit ändern möchten, berühren Sie mehrmals den Uhrsensor ⏲, bis das Symbol →| blinkt. Jetzt können Sie die Zeit ändern, indem Sie die Sensoren + oder − berühren. Danach ertönen 2 aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der Änderung.

Kindersicherung

Blockiert den Backofen und verhindert eine Manipulation durch Kleinkinder. Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie länger das Symbol ⊸; Sie hören dann einen langen Piepton und zwischen den Ziffern der Temperaturanzeige (10) erscheinen blinkende Punkte. Der Backofen ist blockiert.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung berühren Sie länger das Symbol ⊸; Sie hören einen langen Piepton.

Achtung

Im Fall eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung der Elektronikuhr gelöscht, und es erscheint die blinkende Anzeige 12:00 auf der Uhr. Sie müssen die Uhr wieder einstellen und erneut programmieren.

Pizza-Funktion

1 Legen Sie den Pizza-Stein auf den Grillrost in der unteren Backofenmulde.

2 Berühren Sie den Start-Sensor und danach den Pizza-Sensor . Der Backofen beginnt mit der Aufheizung auf 250 °C.

3 Auf der Anzeige (2) erscheint blinkend 250 °C. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt ein Signal. Legen Sie nun die Pizza auf den Stein und schließen Sie die Tür. Auf der Anzeige (2) erscheint dann die restliche Garzeit in Minuten und Sekunden.

4 Falls gewünscht, können Sie die voreingestellte Zeit von 12 Minuten ändern, indem Sie den Sensor und danach die Sensoren + oder – berühren.

5 Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen ab und es ertönt ein Signal. Berühren Sie irgendeinen Sensor der unteren Backofenmulde, um das Signal abzustellen. Schließlich können Sie die Pizza herausnehmen.

Empfehlung:

Um bessere Resultate zu erzielen, garen Sie die Pizza ohne das Backofenblech zum Auffangen von Saft oder Brühe des Garguts.

Stein-Funktion

1 Legen Sie den Grillstein auf den dazugehörigen Rost (beide verfügbar als Grillstein-Zubehör) in die untere Backofenmulde.

2 Berühren Sie den Start-Sensor und dann den Stein-Sensor ; auf der Anzeige (2) erscheint die restliche Aufheizzeit des Steins in Minuten und Sekunden.

3 Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen ab und es ertönt ein Signal. Berühren Sie irgendeinen Sensor der unteren Backofenmulde, um das Signal abzustellen. Schließlich entnehmen Sie den Stein mit dem dazugehörigen Grill und garen auf dem Stein außerhalb des Backofens.

Wichtig

Falls gewünscht, können Sie die voreingestellte Zeit von 25 Minuten ändern (max. 30 und mind. 5 min), indem Sie den Sensor und danach die Sensoren + oder – berühren.

Toast-Funktion

1 Legen Sie das zu toastende Brot auf den Rost in der unteren Backofenmulde.

2 Berühren Sie den Start-Sensor und dann den Toast-Sensor ; auf der Anzeige (2) erscheint P1, das das voreingestellte Programm dieser Funktion ist.

3 Es gibt 4 Programme für diese Funktion: P1, P2, P3 und P4. Wenn Sie zu P2, P3 oder P4 wechseln wollen, berühren Sie die Sensoren + oder –. Bei P4 angekommen, berühren Sie nochmals + und P1 erscheint wieder.

4 Nach Wählen des Programms erscheint auf der Anzeige (2) die verbleibende Garzeit (Minuten und Sekunden). Die Programmdauer ist wie folgt:

P1: 2 Minuten 15 Sekunden

P2: 3 Minuten

P3: 4 Minuten

P4: 5 Minuten

5 Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen ab und es ertönt ein Signal. Berühren Sie irgendeinen Sensor der unteren Backofenmulde, um das Signal abzustellen. Schließlich können Sie den Toast herausnehmen.

Empfehlung:

Um bessere Resultate zu erzielen, toasten Sie das Brot ohne das Backofenblech zum Auffangen von Saft oder Brühe des Garguts. Dadurch wird der Toast ohne Wenden beidseitig getoastet.

Bereiten Sie max. 6 Toasts üblicher Größe zu, um ein gleichmäßiges Toasten beider Seiten zu erzielen.

Funktionen Obergrill und Doppelgrill

Berühren Sie den Start-Sensor und dann den gewünschten Funktionssensor Obergrill bzw. Doppelgrill .

Wenn Sie die eingestellte Temperatur ändern möchten, berühren Sie den Sensor und dann die Sensoren + oder –. Die Höchsttemperatur für diese Funktionen ist 200 °C.

Kindersicherung

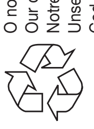
Blockiert den Backofen und verhindert eine Manipulation durch Kleinkinder. Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie länger das Symbol ; Sie hören dann einen langen Piepton und zwischen den Ziffern der Temperaturanzeige (2) erscheinen blinkende Punkte. Der Backofen ist blockiert.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung berühren Sie länger das Symbol ; Sie hören einen langen Piepton.

FICHA / FICHA / SPECIFICATIONS / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	**Fabricante**	**Manufacturer**	**Fabricant**	**Hersteller**	**KÚPPERSBUSCH**
Modelo	**Modelo**	**Model**	**Modèle**	**Modell**	**EEBG 6400.8 MX**
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala que vai de A (mais eficiente) a G (menos eficiente).	Energy efficiency type follows a scale between A (most efficient) and G (least efficient).	Classe d'efficience énergétique, sur une échelle de A (le plus efficient) à G (le moins efficient).	Energieeffizienz klasse auf einer Skala von A (geringer Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	**A**
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction de chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangskonvektion.	←
Consumo de energía.	**Consumo de energia.**	**Energy consumption.**	**Consommation d´énergie.**	**Energieverbrauch.**	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	**0,73 Kwh**
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangskonvektion.	**0,66 Kwh**
Volumen neto (litros).	Volume líquido (litros).	Net volume (litres).	Volume net (litres).	Nettovolumen (liter).	**35**
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Type: Small Medium Large	Type: Petit Moyen Grand	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de confecção com carga normal.	Cooking time with normal load.	Temps de cuisson à charge normale.	Garzeit bei Standardbeladung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	**40 min.**
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangskonvektion.	**44 min.**
Superficie de cocción.	Superfície de confecção.	Cooking surface.	Surface de cuisson.	Backfläche	**1250 cm²**
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Ruído (dB(A) re 1 pW).	Noise (dB (A) re 1 pW).	Niveau sonore (dB (A) re1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	**- - -**

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
O nosso contributo para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir verwenden wiederverwertetes Papier.
Cod.: 83172228/3172228-001



Inhaltsverzeichnis

Vor dem ersten Gebrauch	**Seite 54**
Umweltfreundliche Verpackung	**54**
Wichtige Sicherheitshinweise	**55**
Gartabellen	**56**
Reinigung und Wartung	**61**
Vorgehen bei Funktionsstörungen	**64**
Technische Information	**65**
Installation	**65**

Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, um eine optimale Leistung Ihres Backofens sicherzustellen.

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Um diese zu entfernen, verfahren Sie wie folgt:

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung einschließlich des eventuellen Plastikschutzes.
- Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn in Funktion ▭ in der Voreinstellung ⊚ bei 200 °C für eine Stunde laufen. Hierfür lesen Sie bitte das Datenblatt, das dieser Anleitung beiliegt.
- Durch Öffnen der Tür den Backofen abkühlen lassen. Durch dieses Lüften werden alle Gerüche aus dem Inneren entfernt.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach dem Abkühlen.

Während dieser ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche; sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

Umweltfreundliche Verpackung

Die Verpackung besteht komplett aus wiederverwertbarem Material und kann wieder verwendet werden. Kontaktieren Sie Ihre zuständige Gemeindeverwaltung bezüglich der örtlichen Entsorgungsvorschriften für dieses Material.

ACHTUNG

Das Symbol ☒ auf dem Produkt bzw. der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht unter normalen Hausmüll fällt, sondern für die Entsorgung zur Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden muss. Somit helfen Sie, eventuelle negative Folgen für Umwelt und öffentliche Gesundheit durch eine nicht ordnungsgemäße Handhabung zu vermeiden. Weitere Informationen zur Entsorgung des Gerätes erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Gemeindeverwaltung, bei Ihrem zuständigen Müllentsorgungsbetrieb oder vom Verkäufer.

Wichtige Sicherheitshinweise

Elektrische Sicherheit

- Jegliche Handhabung oder Reparatur des Gerätes, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, sollte von einer autorisierten Person des technischen Kundendienstes durchgeführt werden. Die Reparatur oder Handhabung durch andere Personen kann Schäden oder Fehlfunktionen des Gerätes verursachen und somit Ihre Sicherheit gefährden.
- Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz, wenn er defekt ist.

Kindersicherung

- Halten Sie Kinder während des Backofenbetriebs von diesem fern, da sehr hohe Temperaturen erreicht werden.

Betriebssicherheit des Backofens

- Der Backofen muss stets bei geschlossener Backofentür betrieben werden.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine Benutzung des Backofens, die nicht der Zubereitung haushaltsüblicher Lebensmittel dient.
- Benutzen Sie den Backofen nur, wenn er im Schrank eingebaut ist.
- Während der Backofennutzung müssen Sie darauf achten, die Widerstände nicht zu berühren.
- Bewahren Sie kein Öl, Fett oder andere entzündliche Materialien im Inneren auf, denn dies könnte gefährlich sein, wenn der Backofen eingeschaltet wird.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür; Sie könnten sie dadurch beschädigen und außerdem Ihre eigene Sicherheit gefährden.
- Decken Sie die Rückseite des Backofens nicht mit Papier oder Aluminium ab, da das Gargut beeinträchtigt und die Innenemaillierung des Backofens sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnte.
- Zum Garen schieben Sie das mitgelieferte Backblech oder den Rost in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums. Das Backblech und der Rost verfügen über ein System, welches das teilweise Ausziehen und die Handhabung des Garguts erleichtert.
- Stellen Sie weder Gefäße noch Lebensmittel direkt auf den Backofenboden; benutzen Sie immer ein Backblech oder den Rost.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garvorgangs so selten wie möglich; dadurch reduzieren Sie den Stromverbrauch.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie im heißen Backofen hantieren.
- Zur Abkühlung des Backofens und damit keine Gerüche im Inneren verbleiben, öffnen Sie die Tür zum Lüften.
- Bei Gargut mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich an der Backofentür Kondenswasser bildet.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit begrenzter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder mangelnder Erfahrung bzw. Kenntnis benutzt zu werden, außer sie sind unter Aufsicht oder haben entsprechende Einweisungen zum Gebrauch des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten.

Achtung

Garen Sie in der unteren Mulde niemals ohne das Auffangblech. Lassen Sie dieses Blech in seiner ursprünglichen Position und platzieren Sie zum Garen den Rost oder das Kuchenblech auf den Führungsschienen.

Legen Sie das Gargut nicht direkt auf das Auffangblech; dieses Blech dient ausschließlich zum Auffangen von Flüssigkeiten, die während des Garvorgangs aus dem Gargut austreten.

Gartabellen

Obere Mulde

Bei den in den Tabellen angegebenen Zeiten und Temperaturen handelt es sich lediglich um Richtwerte. Die Garfunktionen hängen vom jeweiligen Modell ab. Im Allgemeinen ist es empfehlenswert, den Backofen leer mit der Funktion oder aufzuheizen. Die Aufheizzeit ist beendet, wenn die Heizanzeige erlischt.

VORSPEISEN	Gewicht (Kg)	Position	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Im Ofen gegarter Reis	1,0	Unten		180-200	25-30	Paella-Pfanne
				170-190	20-25	
Gefüllte Teigtasche	1,2	Mitte		170-190	45-50	Backblech
				160-180	30-35	
Blätterteigtaschen mit Gemüse	1,0	Mitte		190-210	25-30	Backform
				180-200	25-30	
		Unten		170-190	35-40	
Gemüsekuchen	1,0	Mitte		190-210	55-60	Backform
				170-190	45-50	
Ofenkartoffeln	1,0	Unten		180-200	55-60	Backblech
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Mitte		190-210	15-20	Rost
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Mitte		180-200	40-45	Backform
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Gefüllte Tomaten	0,8	Mitte		170-190	10-12	Backblech
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Mitte		180-200	8-10	Backform

FISCH	Gewicht (Kg)	Position	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Seebrasse	1,0	Mitte		180-200	25-30	Backblech
				170-190	20-25	
Goldbrasse im Salzmantel	1,0	Mitte		190-210	25-30	Backblech
				180-200	25-30	
Seezunge	1,0	Mitte		170-190	15-20	Backblech
				160-180	10-15	
Wolfsbarsch	1,0	Mitte		190-210	20-25	Backblech
				180-200	10-15	
Seehecht	1,1	Mitte		190-210	25-30	Backblech
				180-200	20-25	
Fischpastete	1,1	Mitte		190-210	60-65	Backform
				190-210	60-65	
Lachs in Pergamentpapier	1,0	Mitte		180-200	20-25	Backblech
				170-190	15-20	
Forellen	1,1	Mitte		190-210	20-25	Backblech
				180-200	15-20	
Fischfilet	1,0	Oben		170-190	15-20	Rost
Sardinen	1,0	Oben		180-200	10-15	Rost

DEUTSCH

FLEISCH	Gewicht (Kg)	Position	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Spanferkel	1,4	Mitte		190-210	70-75	Backblech
				170-190	70-75	
Kaninchen	1,2	Mitte		180-200	55-60	Backblech
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Lamm	1,0	Mitte		190-210	50-55	Backblech
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Lende im Salzmantel	0,6	Mitte		170-190	35-40	Backblech
				170-190	40-45	
Hähnchen	1,2	Unten		190-210	50-55	Backblech
				170-190	45-50	
Roastbeef	0,6	Mitte		190-210	30-35	Backblech
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Lendenfilet in Blätterteig	1,0	Mitte		180-200	35-40	Backblech
				160-180	30-35	
Spieße	0,3	Oben		180-200	10-12	Rost
Würstchen	0,6	Oben		190-210	10-15	Rost

GEBÄCK	Gewicht (Kg)	Position	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Biskuit	0,5	Mitte		150-170	35-40	Backform
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Biskuitrolle	0,5	Mitte		170-190	10-15	Backblech
				160-180	10-15	
Pudding	0,8	Mitte		160-180	55-60	Backform
				150-170	50-55	
Plätzchen	1,0	Mitte		160-180	20-25	Backblech
				150-170	20-25	
Blätterteig	0,3	Mitte		170-190	20-25	Backblech
				160-180	15-20	
Madeleines	0,7	Mitte		160-180	20-25	Backblech
				160-180	20-25	
Bratäpfel	0,5	Mitte		180-200	30-35	Backblech
				170-190	20-25	
Baiser	0,35	Mitte		100-120	70-75	Backblech
				100-120	60-65	
Ofenbananen	0,5	Mitte		180-200	20-25	Backform
				170-190	15-20	
Plum Cake	0,6	Mitte		170-190	55-60	Backform
				160-180	50-55	
Apfelkuchen	0,8	Mitte		170-190	45-50	Backblech
				160-180	40-45	
Käsekuchen	0,8	Mitte		180-200	40-45	Backform
				170-190	40-45	

Untere Mulde

GARGUT	Gewicht (Kg)	Stück	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)
Toast	0,3	6		200	2
Pizza	0,8	1		200	12
Hamburger	0,8	8		200	16
Schinkenspeck	0,25	8		200	6
Würstchen	1	6		200	20
Fleischspieße	1	8		200	20
Gefüllte Teigtaschen	0,8	20		200	25
Schmorgemüse	0,4	–		200	20
Wurst	1	14		200	20
Grillfleisch	0,6	3-4		200	25
Schweinekoteletts	0,7	6		200	10
Rinderkoteletts	0,5	7		200	15
Hähnchenbrüste	0,5	5		200	15
Lachsfilets	0,5	6		200	15
Seehechtfilets	0,5	6		200	12
Sardinen	0,5	8		200	12

Reinigung und Wartung

Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.

Reinigung des Backofeninnenraums

- Reinigen Sie den Backofeninnenraum, um Fett- oder Lebensmittelreste zu entfernen, da diese Rauch und Gerüche oder das Entstehen von Flecken verursachen können.
- Bei kaltem Backofen und für emaillierte Oberflächen (z. B. Backofenboden) benutzen Sie eine Nylonbürste oder einen Schwamm und lauwarmes Seifenwasser. Wenn Sie Backofenreiniger benutzen, dann nur auf den emaillierten Oberflächen und nur nach den Anweisungen des Herstellers.
- Für die untere Mulde empfiehlt es sich, das Auffangblech nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dadurch wird Rauchentstehung durch das auf dem Blech aufgefangene Fett vermieden.
- Beim Garen in dieser Mulde sollte möglichst kein zusätzliches Fett außer dem am Gargut vorhandenen benutzt werden. Dadurch werden bessere Ergebnisse erzielt und Verschmutzungen im Backofeninnenraum vermieden.

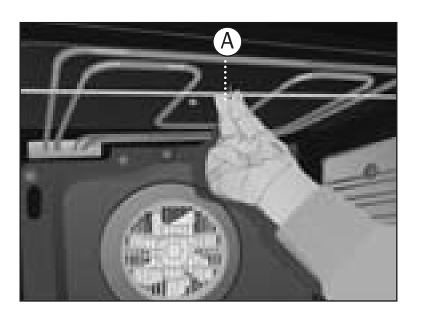
Achtung

Benutzen Sie zum Reinigen des Backofeninnenraums keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Verwenden Sie auch keine Topfkratzer aus Metall, Drahtbürsten oder andere Utensilien, die die Emaillebeschichtung beschädigen könnten.

Benutzung des absenkbaren Grills (je nach Modell)

Um den oberen Teil des Backofens zu reinigen:

- Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist;
- drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie den Grillwiderstand so weit wie möglich ab;
- reinigen Sie den oberen Teil des Backofens und bringen Sie danach den Grillwiderstand wieder in seine ursprüngliche Position.



- Je nach Modell ist es sowohl bei der unteren als auch der oberen Mulde möglich, den Grillwiderstand abzusenken, um die Reinigung des Backofeninnenraums zu erleichtern.

Reinigung der Backofenaußenfläche und des -zubehörs

Reinigen Sie die Backofenaußenfläche und das -zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel.

Rostfreie Oberflächen sind vorsichtig zu behandeln. Nur Schwämme oder Tücher benutzen, die keine Kratzer verursachen.

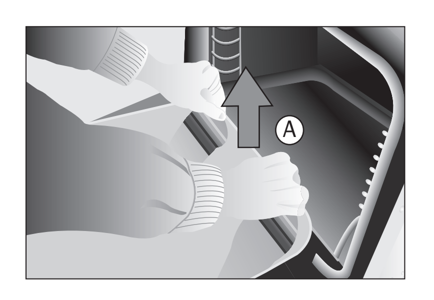
Bei der Außenreinigung nicht versuchen, die Bedienelemente herauszuziehen, da der Ofen hierfür zunächst aus dem Einbauschrank gezogen werden muss.

Reinigung der Tür mit großer Innenglasscheibe

Benutzen Sie keine Topfkratzer aus Metall, Drahtbürsten, Scheuerpulver oder Schleifmittel zur Reinigung der Backofentür, da die Oberfläche dadurch zerkratzt werden und Glasbruch zur Folge haben kann.

Anleitung zum Ausbau/Einbau der Innenglasscheibe

1 Öffnen Sie die Backofentür.
2 Ziehen Sie die Scheibe am unteren Teil (A) nach außen.



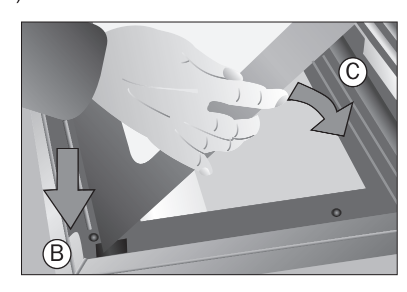
3 Nun ist die Scheibe losgelöst und bereit zum Herausnehmen.

Achtung

Bitte vorsichtig vorgehen, da sich die Backofentür schließt, wenn Sie die Innenglasscheibe herausnehmen.

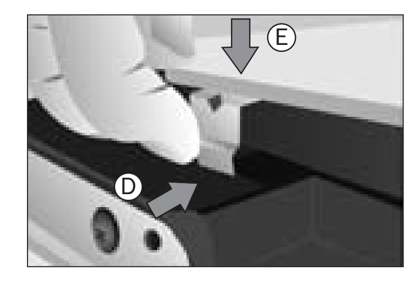
4 Reinigen Sie die Innenseite der Glasscheibe und der Backofentür.

5 Schieben Sie anschließend die Halter der Innenglasscheibe in die oberen Türschlitze (B).



6 Drehen Sie die Scheibe zur Tür (C).

7 Pressen Sie mit beiden Händen die zwei unteren Halter (D) und drücken Sie gleichzeitig die Scheibe zur Tür (E). Nun ist die Scheibe wieder in der Tür fixiert.

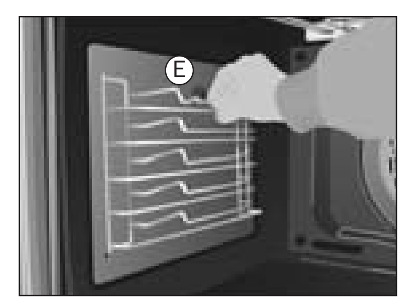


Austausch der Backofenlampe

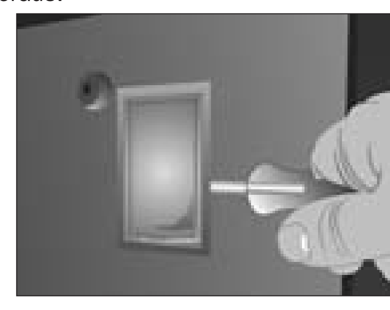
Achtung

Bevor Sie die Lampe auswechseln, stellen Sie sicher, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

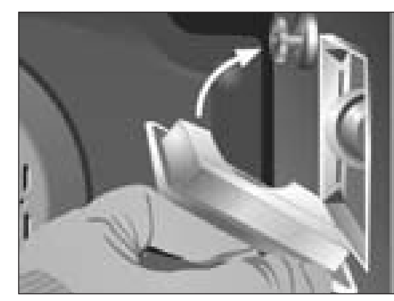
- Entfernen Sie die Chromlaufschienen, indem Sie die Muttern lösen (E).



- Nehmen Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung mithilfe eines Werkzeugs heraus.



- Ersetzen Sie die Lampe.
- Montieren Sie das Vorsatzglas erneut und achten Sie darauf, dass es in der richtigen Position sitzt.



Die Ersatzlampe muss eine Temperaturresistenz bis 300 °C aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

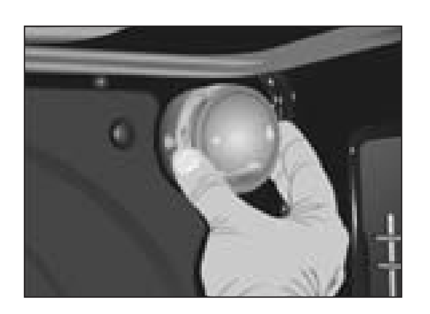
Austausch der Backofenlampe in der unteren Mulde

Achtung

Bevor Sie die Lampe auswechseln, stellen Sie sicher, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

- Schrauben Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung ab.
- Ersetzen Sie die Lampe und montieren Sie das Vorsatzglas erneut.

Die Ersatzlampe muss eine Temperaturresistenz bis 300 °C aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.



Herausnehmen des Auffangblechs der unteren Mulde

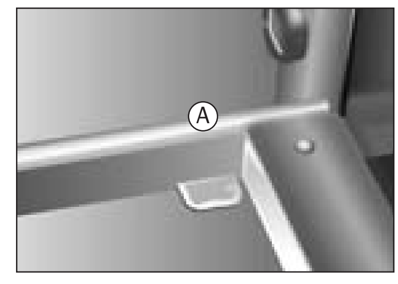
Achtung

Bevor Sie das Auffangblech herausnehmen, stellen Sie sicher, dass der Backofen kalt und vom Stromnetz getrennt ist.

- Zum Herausnehmen drücken Sie die Unterseite des Auffangblechs nach oben.



- Um es wieder einzusetzen, schieben Sie es in die vorderen Anschläge der Führungsschienen (A) und bewegen Sie es, bis es auch in die hinteren Anschläge einrastet.





Vorgehen bei Funktionsstörungen

Der Backofen funktioniert nicht
Überprüfen Sie den Stromanschluss. Überprüfen Sie die Sicherungen und den Begrenzer Ihrer Installation. Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf Manuell- oder Programmierposition steht. Checken Sie die Position des Programm- und Temperaturwählers.
Das Innenlicht des Backofens funktioniert nicht
Ersetzen Sie die Lampe. Überprüfen Sie die korrekte Montage gemäß der Betriebsanleitung.
Die Heizanzeige leuchtet nicht auf
Wählen Sie eine Temperatur. Wählen Sie eine Funktion. Die Anzeige soll nur leuchten, während sich der Backofen bis zur gewählten Temperatur aufheizt.

Während des Backofenbetriebs entwickelt sich Rauch
Normaler Vorgang bei der ersten Inbetriebnahme. Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen. Verringern Sie die Fett- oder Ölmenge auf dem Backblech. Benutzen Sie keine höheren Temperaturen als in der Gartabelle angegeben.
Es werden nicht die erwarteten Garresultate erreicht
Konsultieren Sie die Gartabellen, um sich über die Richtwerte für den Backofenbetrieb zu informieren.

Achtung

Sollte das Problem trotz dieser Ratschläge weiterhin bestehen, setzen Sie sich bitte mit unserem technischen Kundendienst in Verbindung.

Technische Information

Wenn das Gerät nicht funktioniert, teilen Sie dem technischen Kundendienst den Mangel mit, den Sie festgestellt haben, indem Sie Folgendes angeben:

1 Seriennummer (S-No)

2 Gerätemodell (Mod.)

Diese Angaben finden Sie auf der Plakette am Unterteil des Backofens, die sichtbar ist, wenn Sie die Tür öffnen.

CE: Das von Ihnen gekaufte Gerät entspricht den Europäischen Sicherheitsrichtlinien für elektronische Geräte (73/23/EWG) und elektromagnetische Störfreiheit (89/336/EWG).

Installation

Diese Informationen sind ausschließlich für den Monteur bestimmt, da er für den Einbau und den Elektroanschluss verantwortlich ist. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.

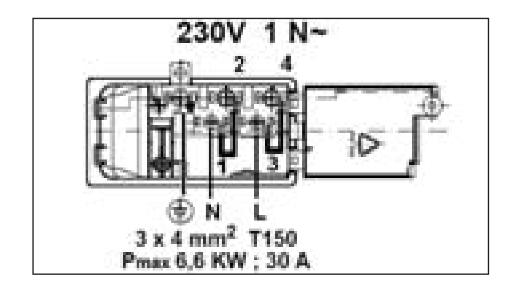
Vor der Installation. Anmerkungen

- Ziehen Sie zum Auspacken des Backofens an der Lasche am unteren Teil der Packung.
- Der Einbauschrank ist mit einer Öffnung mit den auf der Abbildung angegebenen Abmessungen zu versehen, wobei die Mindesttiefe des Schranks 580 mm beträgt (siehe Abb. 1 auf Seite 67).
- Die Rückwand des Schranks, die der schattierten Fläche auf Abb. 2 (siehe Seite 67) entspricht, darf keine vorstehenden Teile wie Schrankverstärkung, Rohre, Steckdosen usw. aufweisen.
- Der Klebstoff, der für die Kunststoffbeschichtung der Schränke verwendet wurde, muss Temperaturen über 85 °C standhalten.

Elektroanschluss. Gesetzliche Anforderungen

Der Monteur muss überprüfen, ob:

- die Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen;
- der Elektroanschluss die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet;
- Der Schaltplan wird in der nachfolgenden Abbildung dargestellt.



- der Elektroanschluss über eine ausreichende Erdung gemäß den geltenden Vorschriften verfügt.
- Der Anschluss muss durch einen der Leistung entsprechenden Schalter mit allpoliger Trennung vom Netz erfolgen, mit einer minimalen Öffnung von 3 mm zwischen den Kontakten zur Abschaltung im Notfall, bei Reinigung oder Lampenwechsel. Das Erdungskabel darf auf keinen Fall über diesen Schalter laufen.

Nach dem Anschluss an das Stromnetz muss überprüft werden, ob alle elektrischen Bestandteile des Backofens ordnungsgemäß funktionieren.

DEUTSCH

Einbau des Backofens

Für alle Backöfen. Nach dem Anschluss an das Stromnetz

1 schieben Sie den Herd in den Einbauschrank und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel dabei weder eingeklemmt wird noch in Berührung mit heißen Backofenteilen kommen kann;

2 befestigen Sie den Backofen (unter Verwendung der 2 mitgelieferten Schrauben) am Einbauschrank. Führen Sie die Schrauben durch die Öffnungen, die Sie sehen, wenn Sie die Tür öffnen;

3 achten Sie darauf, dass das Backofengehäuse nicht in Kontakt mit den Schrankwänden kommt und ein Mindestabstand von 2 mm zu den Schränken besteht.

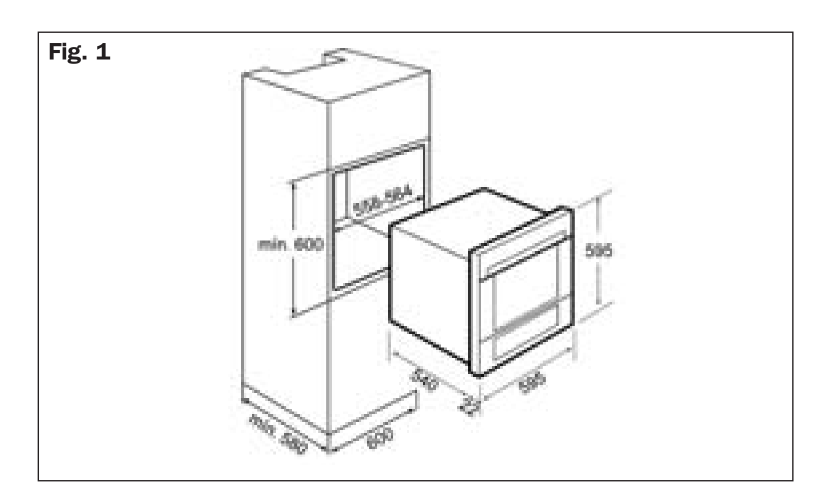


Fig. 1

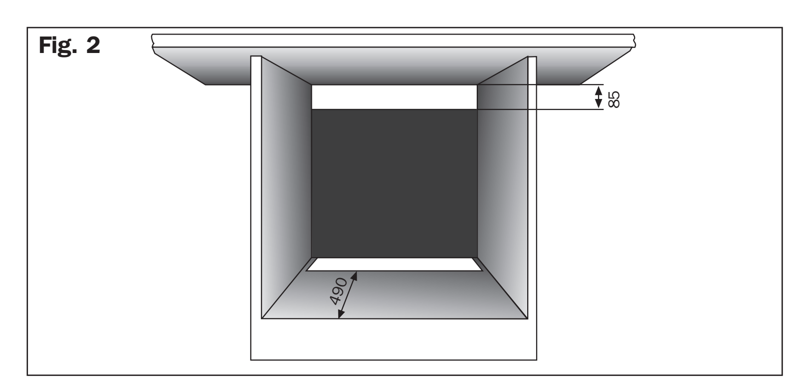


Fig. 2